



快樂  菜市仔

傳統市場與攤商專業期刊

Fresh &
Lohas

星光閃耀展市集風華
力行環保造永續榮景



www.cto.moea.gov.tw

快樂菜市仔

傳統市場與攤商專業期刊

Fresh & Lohas

定價 100 元 / GPN 2010002513 / ISSN 2224-1604



FB 台灣市集 gogo 購



樂活市集

發行單位 經濟部中部辦公室
發行人 雲瑞龍
編審委員 李信融、洪國爵、洪淑美、莊惠吉、李英傑
地址 南投縣南投市省府路 4 號
電話/傳真 (049) 2331163 · (049) 2332113
企劃單位 財團法人中國生產力中心
編輯顧問 呂銘進
編輯 郭燕鳳、林稚芯
採訪攝影 林榮一、林昀融、林昌榮、黃信榮
排版設計 劉翰誠
地址 新北市汐止區新台五路一段 79 號 2 樓
電話/傳真 (02) 26982989 · (02) 26989250

主任序 Editor's Letter

- 03 創新求變為傳統市集注入活力

封面故事 Cover Story

- 04 力行節能減廢減塑 星級環保市集與您同行
 新北市 五股市場
04 現代化五星市集 親子共遊好所在
 臺中市 大慶夜市
08 實踐綠色生活 逛夜市 Joy 環保
 高雄市 龍華市場
12 創新蛻變傳遞美味 五星美食市集抵家

主題報導 Topic Report

- 16 北中南東眾星雲集 五星樂活名攤登場
 新北市 豇牛肉舖
16 選品專業、定價公道的星級肉舖
 臺中市 激旨燒き鳥 (逢甲二店)
17 充滿日式風情的露天燒烤
 高雄市 王煮麵飯麵商行
18 葷素共食的時尚文青麵攤
 花蓮市 鄭家土雞
19 專賣東臺灣野放土雞的星級名攤

特別企劃 Special Plan

- 20 攤鋪位優化輔導給力 品牌轉型吸客倍增

展售處

國家書店松江門市
104 臺北市松江路 209 號 1 樓
TEL: (02) 25180207

五南文化廣場
400 臺中市綠川東街 32 號 3 樓
TEL: (04) 22210237

本刊保留所有權利。欲利用本書全部或部分內容者，須徵求經濟部中部辦公室同意或書面授權。請洽：經濟部中部辦公室第四科，電話：(049) 2331163

本期刊採用  創用 CC「姓名標示-非商業性-禁止改作 3.0 臺灣」授權條款釋出，請依以下方式引用：雲瑞龍、李信融、洪國爵、洪淑美、莊惠吉、李英傑、郭燕鳳、林稚芯 (編)，《快樂菜市仔/第 37 期》。

財團法人中國生產力中心企劃製作。
經濟部中部辦公室發行。2023 年 6 月。

封面/五股公有市場 (圖片提供：創構建築師事務所)

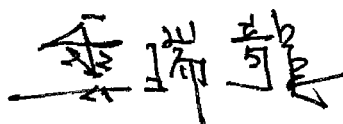
創新求變為傳統市集注入活力

全球環保意識抬頭，「節能減碳」、「資源循環利用」成為世界發展潮流。與庶民生活息息相關的夜市，也自發性地投入這一波環保愛地球的實踐行列中，其中，以「環保夜市」著稱的臺中大慶夜市最為人津津樂道。本期講述大慶夜市為鼓勵攤商及民眾響應環保，在夜市內推動各項減塑、衛生、無煙的環保行動，並鼓勵攤商使用專業洗碗機，讓使用一次性餐具的比例降到最低，以達到環境友善的訴求。

經濟部長期投入傳統市場與夜市輔導，攤商們也踴躍挑戰五星，111年度有14處榮獲五星優良市集，72處榮獲五星樂活名攤，星光閃耀。不管是五星優良市集、樂活名攤都較往年倍數成長，見證傳統市場與夜市的服務品質不斷提升。因此，本期特別報導北、高兩處五星市集，分別是新北市五股市場及高雄龍華市場，細數在自治會及所有攤商的努力下，如何在節能減碳、整潔乾淨、防疫措施及數位行銷等各方面創意滿滿做到位，並提供各式美食以饗消費大眾。同時，也介紹五股市場「荳牛肉舖」、逢甲夜市「激旨燒き鳥二店」、中華市場「鄭家土雞」、龍華市場「王煮麵飯麵商行」等4家五星樂活名攤，詳述這些攤主們如何發揮創新創意想法，在傳統市場、夜市裡翻轉成為經營品牌、品質取向且風格獨特的優質攤鋪。

為協助二代青年接班、創業或有意願轉型攤商，經濟部持續投入傳統市場及夜市攤鋪優化輔導，依攤鋪屬性、營運空間進行產品、服務流程及美感創新專業改造，本期也將111年度的攤鋪優化輔導成果一一展現，亮麗潔淨的空間、鮮明的品牌識別，為傳統市集、夜市注入新的活力，吸睛也吸金喔。

改變實屬不易，我們階段性改善傳統市集、夜市的營業環境、經營設施，鼓勵攤商精益求精、追求成長，以提供消費者更友善的消費環境，期打破社會大眾對傳統市場及夜市的刻板觀感，讓市集不僅是主婦買菜之處，也能成為休閒旅遊的新興景點。🌟



112.6

五股市場

現代化五星市集 親子共遊好所在



燈光耀眼的現代化全日型五股市場。（圖片提供：創構建築師事務所）

五股市場是以舊有的立體停車場的1樓頂蓋式廣場改建，整體設計特意選用「竹林」、「綠竹筍」作為裝飾元素，巧妙展現在地特色農產。在2樓外牆以市場LOGO與綠竹筍造型裝飾，結合內嵌式LED防水燈條，讓市場門面在夜晚光彩奪目。

滿足一次購足各樣商品

市場的營業時間和一般傳統市場不同，從上午7:00到下午7:00，主要是訴求全日型市場，能夠服務早市、晚市的顧客。因此，廣場1樓有生鮮禽畜肉區、蔬果區、百／雜貨區、飲食區，各分區走道寬敞，輪椅族都可以行動自如；空間明亮，乾淨衛生；更在111年度榮獲經濟部五星優良市集認證，其中，全場104攤就有55攤以上獲得三星級以上樂

活名攤。第一次出擊即有如此佳績，對五股市場來說意義重大。

當中特色攤商林立，例如：聯合國農糧組織將鵝肉評為綠色食物，專賣這美味佳肴的「鵝卡桑上等鵝肉」。乍看之下，「蔬喜」賣的是「看起來不像素食的素食料理」，吃起來卻是清淡不膩、真材實料的素食料理。當地的「紫雲農場」也進駐五股市場，以產地直送方式，每日供應現採有機蔬菜。「宏宏蔬果」則專營有機農場直送蔬果，自產自銷的



鵝卡桑上等鵝肉販售的商品就跟店名一樣「上等」！



宏宏蔬果販售自產自銷蔬果和產品。



坎蒂絲蒔花小舖以花藝陪伴民眾過生活。



三星樂活名攤蔬喜的素食隨著潮流不斷創新。



紫雲農場每日供應現採有機蔬菜。

檸檬、地瓜或麻油。專營永生花、乾燥花花材零售及各式客製化花禮的「坎蒂絲蒔花小舖」，則坐落在市場一隅，讓花藝走入民眾的世界，增添幸福氛圍。

節能減廢處處有新意

走進用餐區，映入眼簾的是一整面落地窗，自然光線透過落地窗灑進場域裡，搭配著暖色調的空間布置氛圍，提供消費者一個舒適愜意的休憩空間；同時，市場另一側也設置了半戶外休憩區等公共空間供民眾使用。

當初設計規劃新市場時即對環保節能設施有一定要求，如：全場使用符合環保規章建材；使用節能燈管；增設通風百葉窗，加強室內空氣流通，維持空氣品質；大面積開窗，使大量自然光引進室內，以節省用電。此外，熟食區設置靜電油煙系統來降低油煙汙染；熟食明火攤處也都加裝油煙遮罩，確保油煙有確實地經過空吸，來清淨市場內部空氣。



整面落地窗即使在陰天也能將光線引入室內，達到節電效果。（圖片提供：創構建築師事務所）



寬闊的半戶外休憩區供民眾休息、用餐。



熟食明火攤加裝油煙遮罩以確保市場空氣清淨。



水溝洩水坡度依專業丈量設計並定期清洗。



全市場攤商百分之百都提供行動支付服務。

一支手機也能夠優閒採購。

在公共設備方面，設置獨立的肉品處理區，攤商可以在獨立的空間分切肉品，不會讓血水肉末飛濺在自家攤位空間，確保市場內清潔衛生；每個攤位的水溝洩水坡度依專業丈量設計，也會在每個月定期清潔；市場有3處出入口，分流進出入的人潮，減少空間的擁擠感，並於前後門設計有無障礙坡道，讓老弱婦孺或行動不便者都能便利採購。

行動支付服務好方便

五股市場最大的特色之一，就是所有的攤主都是透過撰寫招商企劃書且經過層層評核通過，才得以入選進駐，因此每一攤都有自己的想法與創新的概念；另一特色就是市場年輕化，這也讓市場處處顯得朝氣蓬勃，對於新的行銷模式，例如網紅、部落客報導，或是以主題結合在地景點、商家、公益團體等宣傳市場都能接受。這也促使全市場攤商百分之百都提供行動支付服務。鄭品怡會長表示：「我們市場有最完整的行動支付的整

合，舉凡LINE PAY、街口、悠遊付、APPLE PAY、GOOGLE PAY、台灣PAY、PI錢包，甚至是全聯的PX PAY，都是與我們配合的行動支付廠商，主打即使沒帶現金，一支手機也能夠優閒採購。」此外，消費者也可以運用外送平台「Uber Eats」採買與享受五股市場裡各式各樣的商品喔。

鄭會長指出，營運至今逾8個月，這個可塑性還很高的市場，我們自治會要更積極宣傳，若有機會希望有名攤進駐，進一步打響我們的知名度。未來主要訴求依然是以最有人情味的溫度，提供顧客最優質的購物環境，打造出適合親子共遊的消費場所。🕒

市場資訊

- 👤 鄭品怡會長
- ☎ 0971-503-390
- 📍 新北市五股區工商路3號
- 📺 臉書搜尋「五股公有市場」
- 🕒 週二～週日上午07:00至下午07:00，固定週一休市（若有特殊節慶，將另行公告營業時間）

實踐綠色生活 逛夜市 Joy 環保



占地千餘坪的大慶夜市，經營至今已有 260 攤進駐，營業日燈火通明。

鄰近國道的大慶夜市，交通相當便利，距離大慶火車站或是捷運大慶站都僅需步行 10 分鐘，周遭亦有許多公車路線經過，汽車停車格 161 格，機車可停放數百輛，是中臺灣頗具規模的觀光夜市。

創新求變營造出樂園般的夜市

占地千餘坪的大慶夜市，於民國 108 年 8 月 17 日開幕，過往此處為一片空地，在團隊與政府相關單位共同努力之下，經營至今已有 260 攤，每到營業日夜晚上充滿遊樂園般的歡樂氣氛。

營運 3 年多來，靈活且充滿執行力的團隊不斷求新求變，搭配節日推出各項活動，如母親節贈送康乃馨，另一方面也會順應時勢盡一份心，例如高麗菜價崩盤時向菜農大批採購，而疫情期間除了超前部署搭設隔板、

贈送口罩、酒精等，亦全力配合政府防疫措施。至於愈來愈多人使用的行動支付，在持續溝通下，攤商普及率亦達 8 成。此外，團隊關懷公益不遺餘力，若攤主具身心障礙手冊，則享有保障名額，希望能夠給不方便的朋友們，多一些機會。種種的用心與努力，也讓大慶夜市獲得經濟部優良市集三星肯定。

美食林立深受消費者喜愛

夜市的到來，為在地居民及鄰近的中山醫學大學員工師生們，帶來許多美食的新選擇。例如由一家人齊心打拚的傳統風味饗聚



由一家人齊心經營的餐聚手工水餃。



食材多樣、醬料獨特的旺鼎蒙古烤肉。



遠近馳名的瑞芳龍鳳腿，在這邊也吃得到喔！



薄薄的脆皮糖衣裹上糯米紙、搭配當季水果製成的冰鎮糖葫蘆香甜可口。

手工水餃，每日手工新鮮現包，口感扎實；一旁的旺鼎蒙古烤肉，多樣化的食材，搭配獨門醬料，很受消費者喜愛；若口渴了，夜市裡還有攤小時韻紅茶專賣，文青風的手搖飲，風味絕佳；而遠近馳名的瑞芳龍鳳腿，在這邊也吃得到喔；若是想嘗嘗甜點，薄薄的脆皮糖衣裹上糯米紙、搭配當季水果的冰鎮糖葫蘆也是很棒的享受。

設置洗碗機減少一次性餐具使用

夜市在環境清潔衛生通常令人憂心，針對這個議題，大慶夜市選擇正面回應，投注大量心力一一改善。例如：團隊設置專屬洗滌區及油脂截留槽，推動重複清洗餐具。在環保署與經濟部中部辦公室的支持下，補助高規格的专业洗碗機，一次可洗80個碗盤，以及臺中市政府環保局提供環保碗盤筷匙



小時韻紅茶專賣文青風的手搖飲，漸層色彩相當美麗，且風味絕佳。



為推動重複清洗餐具，設置專屬洗滌區及油脂截留槽。



為維護空氣品質，使用明火會產生油煙的攤商，均強制要求裝設靜電集塵器。

等餐具，讓使用一次性餐具的比率降到最低，此舉除降低食安風險及汙水排放的疑慮外，也讓攤商們多了近2個小時的休息時間，廣受攤商們的肯定。至於外帶及無設座位之攤商，則提供民眾自備餐具優惠。

設裝油煙防制設備減少空氣汙染

對於空氣品質管控方面，所有採煎、烤、炸、炒會產生油煙的攤商，均強制要求裝設靜電集塵器、溼式洗滌器、活性炭吸附器等油煙防制設備，且要求定期維護保養並更換濾網，環保局也會不定期監測。至於許多市場都很頭痛的公廁環境，大慶夜市的公廁均派有專人現場維護管理，一有狀況就馬上處理，以保持乾燥清潔，同時也設置無障礙廁所供民眾使用。



令人頭痛的公廁問題，在兩邊的公廁皆派專人現場維護管理。



設有無障礙廁所服務民眾。



配合臺中市政府環保局，設置二手袋循環回收站。



設置愛心飲料提袋借用回收站，讓資源循環再利用。

大力推動資源回收再利用

在落實垃圾分類、資源回收方面，除顯眼處設置標示牌加強宣導外，內用攤商則會將垃圾進行初步分類，而後有專人就紙容器、保特瓶、鐵鋁罐、塑膠、廚餘油水分離等，再於後端暫存區進一步整理，且營業當天凌晨全場進行清潔，保持淨空，並且定期進行攤商教育訓練、安排環境消毒等。

除了以上措施外，也配合臺中市政府環保局設置二手袋循環回收站，給予消費者優惠折扣，廣受好評。另外還有愛心飲料提袋借用回收站、環保冰霸杯、一起慶環保等活動，種種源頭減量、低碳減塑、無煙無臭等措施，也讓大慶夜市於111年獲得環保署「逛夜市Joy環保」活動優等獎，更在全國環保夜市網路票選競賽中，獲得星等「第一名」肯定，堪為臺灣環保夜市之表率。

蔡星宇主任表示，改變從來就不是件容易的事，回想經營初，權責單位一夜最多曾巡



夜市休息後凌晨進行資源回收。

查8次。3年多來一點一滴的寶貴經驗，終於累積出些許成果。隨著國境開放，下一階段，大慶夜市將整備美食文宣及外文指標系統等，儲存能量進行宣傳，希望有更多海外觀光客走進來，感受屬於它的豐富精彩。🌍

市場資訊

- 👤 蔡星宇主任
- ☎ 0905-718-626
- 📍 臺中市南區建國南路一段208號
- 📱 臉書搜尋「大慶fun到嗨」
- 🕒 週三、週五、週六、週日，下午05:00至凌晨01:00

創新蛻變傳遞美味 五星美食市集抵家



屋頂裝設有太陽能板，除降低室內溫度也達到節能目的。

臨近高雄捷運凹子底站，占地約1,600坪的龍華市場，從早到晚均販售美食，並且提供許多社區生活服務，例如：美容美甲、服飾修改、修包修鞋等，與周遭的連鎖賣場共存共榮，以滿足消費者各方面的需求。

挑高空間規劃完善，注重安全衛生

龍華市場整體環境規劃完善，開放式的空間採挑高設計，壁面彩繪增加美觀，通風及採光良好，且動線清楚、走道暢通，逛起來相當舒適。在停車方面，有攤商專屬停車區、汽機車專屬停車格，同時設有車止、欄杆嚴禁汽機車入場。除了行的安全，龍華市場對消防安全也相當重視，包括攤商新增陳列整建及相關設施，要求使用防火材質；若有使用明火加熱的攤商，則務必要注意用火安全，市場內多處柱子均可見裝置有滅火器。



規劃攤商專用車位讓他們能夠專心營業。



設置垃圾處理專區並搭設鐵網避免老鼠侵擾。



高溫消毒自動洗碗機有助於攤商減少使用一次性餐具。



熟食攤商多設有遮罩，以符合衛生標準。



共食區從疫情至今仍設有隔板。

在清潔衛生方面，對於臺灣傳統市場易有的鼠患蟲害問題，除了規劃垃圾處理專區，並落實資源回收、推動垃圾不落地，每晚7點就有清潔公司清運，絕不將垃圾放過夜。另外，每個月2至3次清潔，以及將水溝翻新、公廁重整等種種措施，均有效提升衛生水準及落實病媒蚊防治工作。

防疫期間，龍華市場也採取相關因應措施，包括推動生鮮冷藏、熟食區加遮罩，在經濟部補助下，熟食攤商共有40多攤均加遮罩。而共食區亦架設透明隔板，以確保用餐安全。

引進自動洗碗機減塑有成

為提倡環保節能，近年更導入投幣式高溫消毒餐具清洗系統，一次可以洗幾十個碗盤等餐具，除了節省攤商許多時間，也讓消費者吃得安心，同時可減少免洗碗筷的使用。另外，全場改用LED節能燈管、感應式水龍頭，以及將原本屋頂整理、塗上



年輕攤商開始導入行動支付服務。



111 年獲得經濟部五星優良市集肯定。



龍華市場對於公部門所推動之行銷活動均積極參與。



在李會長的帶領與所有攤商努力下，龍華市場愈來愈好並帶給人們更優質的消費體驗。

防鏽漆、並設置太陽能光電系統。種種節能減碳、減廢減塑的環保措施，均產生很好的效果，且形成正向循環，例如：配合政策屋頂裝設太陽能板，每年會有 78,000 元的回饋金，該經費用來清潔水溝，提升環境品質。

另一方面，龍華市場也積極推動青年入市，目前全市場 201 攤中，有 4 成左右的攤位均由年輕人經營，個個頂真又自律，而且不斷帶入新想法、新觀念，無論是行動支付的推廣，或是疫情期間推出「LINE@ 跨攤外送」服務、邀請網紅直播等，均受到好評。而自治會也積極配合政府政策、整合行銷資源，順勢增加曝光度。種種努力，也讓龍華市場由連續 9 年的三星優良市集，終於在 111 年脫穎而出獲得五星殊榮。

美食攤種類豐富多樣，滿足各路饕客

市場內占比高達三分之二的美食攤更是豐富多元，包含傳統小吃、異國美食、熱炒料理、冷熱飲品等，且攤商態度親切富有人情味，總是吸引許多消費者來



用料實在又好吃的烤包子總是排隊人潮不斷。



讓人慕名而來的越南美食。



令人垂涎三尺的市場炸雞有各種美味炸物。



美食、空間與擺盤均有其特色的檸檬葉泰式料理。



教您好好生活、好好飲茶的夏可蜜。

此探索。當中，風味道地、用料大氣實在的越南美食，煙燻鴨肉與炸春捲更是必點，常有客人專程過來品嚐。另外，僅於週三、四、五、六營業的市場炸雞，即使是非用餐時間，也常見排隊人龍。若您想試試泰式料理，千萬別錯過檸檬葉，口味道地，價格實惠。而老少咸宜的烤包子，用料扎實，每天4次出爐前，攤邊總是聚集人潮。倘若您口渴了，歡迎來到夏可蜜，喝杯招牌桂花烏龍，好好品茶，好好生活，是夏可蜜希望與您分享的體驗。

經營市場事務不遺餘力的李國祥會長，對於各方意見，總是盡可能地傾聽再三溝通並

加以整合，過程中除降低攤商們的營運壓力，並設法開源，推動各項環保措施，也讓攤商們看到自治會的用心與努力，後續將評估導入線上點餐系統、規劃立體倉儲空間、升級監視系統等，希望能帶給人們更優質的消費體驗。

市場資訊

- 👤 李國祥會長
- ☎ 0935-823-751
- 📍 高雄市左營區富國路60號
- 📱 臉書搜尋「龍華市場」
- 🕒 營業時間：週一～週日上午06:00至下午09:00
(週日部分攤商休息)

荳牛肉鋪

選品專業、定價公道的星級肉鋪

五星名攤只賣最好的部位肉品

「荳牛肉鋪」於五股市場成立時進駐，攤主高雪娟表示，「我們夫妻當時決定以女兒荳荳的名字為店名，且選擇販售女兒也能吃的安全產品。」堅持吃是良心事業，只進口最好的部位以饗消費大眾。



相當受到老、少顧客喜愛的進口起司。

訂製展示型冷凍櫃以確保肉品新鮮

為確保肉品品質，荳牛肉鋪不惜重金訂製全臺唯一負20度展示型冷凍櫃，冷凍櫃一字排開有來自歐美的翼板牛肉、牛小排、肋眼牛排等一般食材，還有西班牙全橡果等級的伊比利豬、紐西蘭法式羔羊肩排，以及嚴選臺灣本地優質肉品，包括櫻桃鴨胸、「宜陽牧場」的六白豬、「萬有全」的頂級乾貨。

媲美星級飯店的起司擄獲消費者的心

除此之外，令人眼睛為之一亮的是另一側的起司冷藏櫃，竟然在傳統市場裡能夠看到在百貨超市販售、或是星級飯店才能享用得



攤主以高規格的展示型冷凍櫃貯存販售頂級肉品，擄獲許多顧客的心。

到的各式起司，諸如：煙燻乳酪、義大利黑胡椒起司、法國金山起司、荷蘭松露起司等。高雪娟笑著說，當時只是嘗試性進口，出乎意料地，竟然受到各年齡層消費者喜愛。

一步一腳印，不到一年的時間，「荳牛肉鋪」已是五股地區頗有名氣的品牌攤鋪，未來，希望朝向能夠現場煮食的店鋪式經營，一方面銷售上等的產品，一方面教育客人如何烹調好的食材。



堅持吃是良心事業的「荳牛肉鋪」。

攤商資訊

- 高雪娟
- 0958-970-220
- 五股公有市場（新北市五股區工商路3號61、62攤）
- 網站：臉書搜尋「荳牛肉鋪」
- 營業時間：上午08:30至下午05:00（週一店休）

共度幸福時光好地方

111年度榮獲經濟部五星樂活名攤的逢甲日式燒烤店「激旨焼き鳥」，完全出自於攤主曾建榮想打造出具有獨特魅力的燒烤料理，在總店不敷使用下，租下歡樂星廣場1、2樓空間，運用高掛的燈籠、醒目的鳥居、乃至於五彩燈光與悅耳的音樂，打造出富有日式屋台街風格的露天串燒酒吧。



令人垂涎三尺的各式串燒。

創意發想百種串燒以饗饕客

「激旨」在日文裡，是超好吃的意思，而「焼き鳥」則起源於17世紀時，日本人開始將雞肉、鳥禽類的肉切成約莫一口大小，再以火焰直接烘烤料理。攤主曾建榮更進一步發揚光大，只要肉能包的，無所不烤。各式在地蔬菜、當季水果，如鳳梨、柑橘、水梨



創意研發上百種口味串燒供消費者選擇。

激旨焼き鳥（逢甲二店）

充滿日式風情的露天燒烤



攤主曾建榮經常現身在櫃檯前招呼客人。

等，均可作為創意串燒，而香蕉、橘子、蘋果更是自由發揮，統統拿來炸，多年研發下來，如今二店有100多種口味供消費者選擇。

美酒音樂配燒烤真享受

飲品方面，「激旨焼き鳥」是全臺銷量最大的Asahi專賣店；喜歡調酒的朋友，這兒供應多樣化的調酒，可滿足您的味蕾。另外，高水準的現場Live歌唱表演也是一大特色，表演者均經嚴選，目前二店每週六晚間8點至10點有歌手駐唱。美酒、音樂、舒適的空間，是一個非常適合三五好友聚會，放鬆一下的好去處。🎵

攤商資訊

- 👤 曾建榮
- ☎ 04-24518766
- 📍 台中市西屯區文華路71號2樓（歡樂星廣場）
- 📱 臉書搜尋「激旨焼き鳥二店」
- 🕒 週一～週日下午05:00至凌晨12:30
週五、週六延長至凌晨01:00

王煮麵飯麵商行

葷素共食的時尚文青麵攤

專業加值共同圓夢

若您來到龍華市場，必定會被眼前洋溢著精緻文青風格、深具時尚設計感的「王煮麵」攤位所吸引。兩位志同道合的好朋友，都有超過20年的餐飲專業背景，為創立屬於自己的獨特品牌，於民國109年進駐傳統市場，以經典風味的傳統美食與日式空間的舒適質感，來服務廣大的消費者，並於111年獲得經濟部樂活名攤五星榮譽。



肥瘦比例剛好的肉燥飯套餐。

多元精緻餐食體驗

葷素共食是「王煮麵」的經營特色，我們可以從設計簡潔俐落的一頁式菜單上看出端倪。它供應的餐食種類豐富多樣，除了單點的飯麵、火鍋、鍋燒系列外，還有各式葷、素套餐，例如：乾／湯麵套餐、肉燥飯套餐，以及素乾／湯麵套餐。至於在價錢方面也非常划算喔，搭配套餐CP值很高，較單點更能省下多達15元的餐費，是許多常客必點的餐點之一。



媲美百貨公司美食街的開放式吧檯座位空間。

用餐環境舒適宜人

用餐環境也是吸引顧客光臨的一大特點。為營造出舒適的空間感，攤位的牆面鋪設清水模質感的壁磚，讓人感覺素雅；開放式的木作吧檯，搭配線條簡潔的座椅，則帶給人們溫潤的感受；店內還播放獨具品味的輕音樂，有時也有愛好音樂的客人會推薦私房的愛樂，優美的旋律，甚至讓人忘了身處市場。

攤主林先生表示，來自顧客的肯定與鼓勵，讓我們十分感動。未來除了希望市場整體愈來愈好之外，也期許我們能擴大規模，讓更多人能夠來此慢慢吃飯，好好享受。🕒



擺盤也很文青風的素乾麵套餐。

攤商資訊

- 👤 林友常
- ☎ 07-556-5568
- 📍 高雄市左營區富國路60號185、186攤
- 📱 臉書搜尋「王煮麵」
- 🕒 上午11:00至下午07:30（週日店休）

專賣東臺灣野放土雞的星級名攤

轉型現代化經營獲五星名攤榮耀

走進中華市場，一眼就能看到「鄭家土雞」的明亮招牌與冷藏設備，從整體規劃上清楚感受到現代化視覺，品牌化的經營模式，率先打造菜市場品牌，訴求他們是最優質的野放山雞肉首選，傳承一甲子的好味道。



精選花東放山門雞，肉質鮮甜美味深受消費者喜愛。

精選花東放山門雞，吃得到自然鮮甜

以品質取勝的鄭家土雞，好吃的祕訣在於慎選雞隻。攤主鄭元漳堅持父親的做法，除了選擇花東地區只吃天然玉米的放山門雞，肉質Q彈之外，雞隻進到電宰場前，還會在自家養殖場內淨化幾天，代謝體內雜質。鄭元漳說，優質的雞隻本身肉質和口感都相當



攤主對雞隻的品質要求極高。



鄭家土雞有現代化店招及冷凍設備。

好，其實不用過多調味或是烹飪，簡單水煮就能吃到雞肉的鮮甜。此外，即使電宰化，他們也不從大盤採買雞隻，而是費工地選擇優良雞隻再送至電宰場，以確保品質。雖然成本高且耗費心力，但是延續品牌價值的精神更勝於一切。

開發真空包裝以饗各地饕客

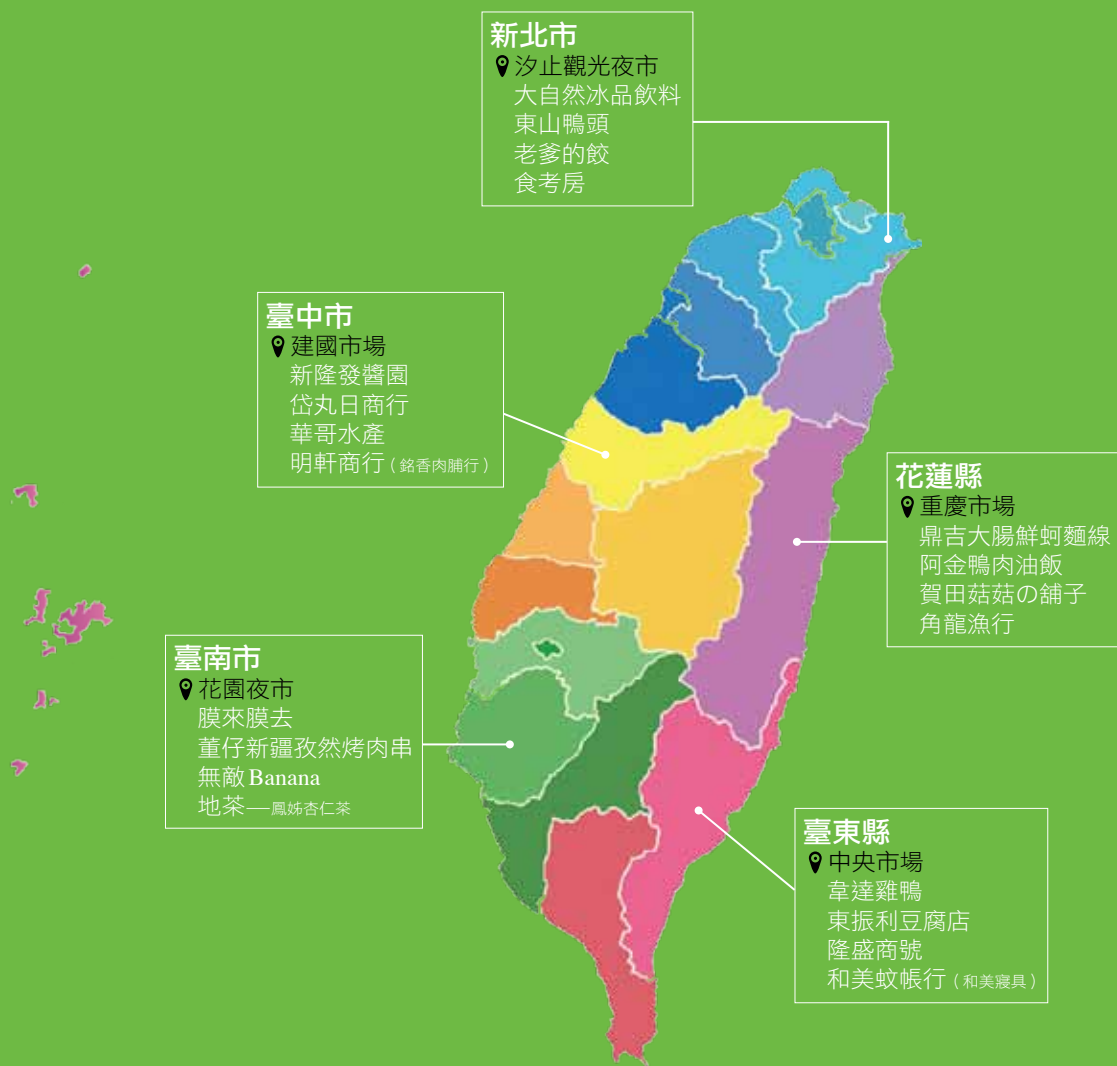
中華市場「鄭家土雞」好吃名號響亮，不僅在地老顧客習慣採買，甚至許多外縣市的民眾對於花東土雞也都相當讚賞，因此也開發宅配真空包裝的管道，不論是熟食鹹水雞或是生鮮雞肉，都能以冷凍方式寄送，讓更多人品嚐鄭家土雞用心的好滋味。📞

攤商資訊

- 👤 鄭元漳
- ☎ 03-8359517
- 📍 花蓮市中華路199號77巷1號（中華市場內）
- 📱 臉書搜尋「鄭家土雞」
- 🕒 平日上午06:00至12:00、假日上午05:30至12:00（週一公休）

攤鋪位優化輔導給力 品牌轉型吸客力倍增

經濟部中部辦公室 111 年度「傳統市集攤鋪位輔導改造」終於在去年底順利完成，獲選的 20 家攤商在經過數個月的重新包裝設計、施工與裝潢後，以嶄新面貌與消費者見面，確實做到了翻轉傳統市集商業能量之功能，以下就讓我們來看看這些攤商的新樣貌吧！！





大自然冰品飲料

- 📍 新北市汐止區大同路二段312巷
鐵路高架橋下觀光夜市5號攤
- ☎ 0910-720-743
- 🕒 週一～週日 14:00 至 23:00
(每個月最後兩週的週四公休)

「大自然」強調賣的都是純天然、手工熬製而成的食品，其中，特色商品為芋圓豆花、仙草。純手作的Q彈芋圓使用大甲芋頭；豆花則以非基改黃豆製成；仙草來自關西在地小農，店家將優質老仙草循古法熬煮8小時精煉出天然的仙草液；至於冰品不可少的糖漿是採用臺灣純二砂糖手炒熬煮而成，透過混和搭配出豐富且多樣化的冰品飲料，甜而不膩，老少咸宜！

汐止觀光夜市

東山鴨頭

- 📍 新北市汐止區大同路二段312巷
鐵路高架橋下觀光夜市6號攤
- ☎ 0910-720-743
- 🕒 週一～週日 15:30 至 23:00
(每個月最後兩週的週四公休)

東山鴨頭為加盟店，雖大部分食材向總部採購，但也有部分蔬菜、豆皮等就地取材，每日採購自附近的汐止中正市場，強調新鮮、獨特、在地化。嚴選中藥材搭配祖傳滷汁熬煮，長時間滷製的東山鴨頭等，滷得很入味，肉嫩彈牙，饕客們必點的還有雞皮、脖子和米血糕。您若到此一遊絕不能錯過這40年老店好滋味！此外，為擴大服務，因應疫情也提供外送服務嘍！





老爹的餃

- 📍 新北市汐止區大同路二段312巷
鐵路高架橋下觀光夜市2號攤
- ☎ 0928-420-075
- 🕒 週一～週日 17:00 至 21:00
(週六公休)

許多人把水餃稱為元寶，也是逢年過節不可或缺的餐桌主角，「老爹的餃」集20年老店經驗，提供顧客各式口味的熟食與外帶冷凍水餃、冷凍餛飩。

本攤特色為每日現包手工水餃，皮薄餡多，口味多樣，包括：高麗菜、韭菜、玉米，水餃不油不膩，口感綿密香溢，其中，高麗菜水餃最受顧客青睞。此外，攤位上還有餛飩湯、紅油抄手、赤肉湯麵等都是您值得品嚐的美食。

汐止觀光夜市

食考房

- 📍 新北市汐止區大同路二段312巷
鐵路高架橋下觀光夜市3號攤
- ☎ 0987-460-034
- 🕒 週二～週六 17:00 至 23:00
(週日、一公休)

一家隱身在觀光夜市裡的小店，手藝好、對食材專業的老闆，致力於推廣臺灣在地農產及養殖漁業，店裡的蔬菜選用有機蔬果，水產品則與基隆一支釣船家配合。烹煮時強調不過度調味，凸顯食材原味的理念，深受消費者認同。

在開放式吧檯上用餐，主廚專業熱情地分享每道料理的食用方式，搭配上火車經過的聲音，五感交融，別有一番滋味，歡迎您來體驗！





新隆發醬園

- 📍 臺中市東區建成路 500 號 D631
- ☎ 04-22206128
- 🕒 週二～週日 03:30 至 11:00 (週一公休)

傳承3代、經營逾70年的新隆發醬園，位於建國市場8號門附近，走進店裡，撲鼻而來的是一股濃郁的漬物香味，原來整齊劃一的陳列箱裡有各式醃製食品。

取得食品碩士及食品技師資格的第三代加入後，為自家食品做到雙重安全把關，並研發獨家技術，把漬物鹽分減半且保有其色香味，使傳統老味道深受顧客喜愛。營業時間，親切的老闆與顧客的對話聲，此起彼落，店裡的氛圍熱鬧活絡。

建國市場

岱丸日商行

- 📍 臺中市東區建成路 500 號 B202
- ☎ 0955-540-586
- 🕒 週二～週日 05:00 至 12:00 (週一公休)

「丸日」是一家臺中在地人開的丸子專賣店。民國61年創業至今，已超過半個世紀，經111年優化輔導後，將商標註冊為「岱丸日」。

攤位上陳列著琳瑯滿目的丸類、火鍋料，細數下來多達40~50種品項，其中，旗魚丸為暢銷商品。攤主黃春華指出，「岱丸日」的魚漿製品採用黃金比例（魚八粉二），由自家工廠自製而成，口感佳、品質優。原料旗魚則是向東港捕撈漁獲的魚販直接採購，完全產地直送，新鮮看得見。





華哥水產

- 📍 臺中市東區建成路 500 號 B206
- ☎ 04-22251138
- 🕒 週二～週日 03:30 至 12:30 (週一公休)

經營超過45年的「華哥水產」是一家專營各類魷魚、螺肉、海參、鳥蛋、鴨掌、魚皮等產品的水產攤。

說到自家的招牌魷魚，創始人華哥一臉自信。嚴選產地高品質阿根廷乾魷魚，製程完全遵循祖傳古法、手工製作，經過72小時、多道工序，完成後以低溫保存，以確保產品的品質。另一項熱銷商品鳥蛋，則是從養鵠工廠直接批貨而來，產地直送，經濟實惠。歡迎您到建國市場來尋寶！

建國市場

明軒商行（銘香肉脯行）

- 📍 臺中市東區建成路 500 號 B224
- ☎ 04-22237636
- 🕒 週二～週日 05:30 至 12:00 (週一公休)

提起自家的肉脯、肉鬆等產品，攤主簡麗萍臉上堆滿了自信的笑容。她指出，考量到衛生及品質，現場不再烘製食品，而是將採購的CAS豬後腿肉交給工廠，以黃金比例，經由12道工法，製作出不油膩、入口即化，且無添加防腐劑及人工色素的產品。

明軒以「讓你買得安心、吃得放心」的精神製作古早美味，除肉鬆、肉脯外，也販售肉乾、魷魚絲、堅果等休閒食品，還提供客製化伴手禮服務。





膜來膜去

- 臺南市北區海安路三段 533 號
第三排 20-21 號
- 0913-033-185
- 週四、週六、週日 17:00 至 24:00

攤主吳信憲在夜市「賣東西」逾 18 年，隨著視野不同，他認為要「經營」品牌，於是在 2016 年創辦了「膜來膜去」。

他指出，「我無時無刻都在想，要怎麼能更加保護顧客的手機。除了讓顧客在使用手機時更滑順、更透光，我們也致力於開發更多適合大家的商品。我始終相信，沒有最好的產品，只有更適合的產品。」這就是我的經營理念，歡迎大家到花園夜市來交流捧場。

花園夜市

董仔新疆孜然烤肉串

- 臺南市北區海安路三段 533 號
第二十一排 17 號
- 0985-177-197
- 週四、週六、週日 17:00 至 24:00

由父子聯手經營的「董仔新疆孜然烤肉串」，將新鮮食材直接放在烤台上，撒上新疆孜然粉、胡椒，吃起來別有一番風味。

攤主董渝旻指出，為了讓消費者能夠吃到肉品的原汁原味，他們以「新鮮食材、絕無醃製、原汁原味、現點現烤」為經營理念。同時，調味料也來自新疆產地，再加上自家的特調胡椒，配上國產肉品，簡單的調味即可讓顧客吃出肉的原味。您一定要來吃吃看喔！





無敵 Banana

- 📍 臺南市北區海安路三段 533 號
第十九排 36 號
- ☎ 0970-333-100
- 🕒 週四、週日 17:00 至 24:00

談起創業初期，許老闆笑著說剛開始香蕉包餅的生意並不好，但他沒有放棄，反而不斷研發各種口味以吸引更多顧客上門。

臺灣是水果寶島，慎選食材來源，也是老闆經營有成的關鍵之一，例如：香蕉是向新化的小農契作而來；草莓來自大湖地區的果農；芒果則大部分向新化的小農採購。未來會繼續開發新口味，並與小農結合，推廣在地人氣美食。

花園夜市

地茶——鳳姊杏仁茶

- 📍 臺南市北區海安路三段 533 號
第二十二排 44 號
- ☎ 0927-892-241
- 🕒 週四、週六、週日 17:00 至 24:00

2016 年，田老闆夫妻從媽媽（岳母）手中承接起傳統豆煮杏仁茶攤，仍堅持最初滋味與口感，以純杏仁豆與臺灣米的古法配方，熬煮出口感濃厚、豆香清甜的好味道，繼續在臺南夜市提供深受遊客、返鄉遊子們喜愛的臺南最道地的杏仁茶。

同時，為推動長存於臺南的臺灣茶飲，接棒 2 年後正式成立商號，以「地茶」為名，推廣販售百分之百臺灣精品茶葉冷泡茶。





鼎吉大腸鮮蚵麵線

- 📍 花蓮縣花蓮市重慶路480號
(重慶市場最右邊C通道走到底，近尾端)
- ☎ 0985-339-982
- 🕒 週二～週日 07:30 或 08:00 至 13:30
(週一公休)

從小小的路邊攤開始的鼎吉，如今在重慶市場落地，早已成為花蓮在地人推薦必吃的在地美味。

鼎吉以職人精神烹調美味的爌肉飯、鮮美的麵線，且以「堅持品質」受到食客信賴，老闆選用花蓮富里鄉在地的香米、西螺黑豆釀製而成的醬油、嘉義東石港的鮮蚵、豬肉及大腸也都是使用臺灣本地產豬肉等好食材，讓「鼎吉大腸鮮蚵麵線・爌肉飯」更顯甘醇、鮮美。

重慶市場

阿金鴨肉油飯

- 📍 花蓮縣花蓮市重慶路480號
(重慶市場001攤)
- ☎ 0925-137-273
- 🕒 週二～週日 06:30 至 11:30 (週一公休)

隱身在重慶市場裡的日常美味，不僅是在地居民彌月、辦桌的好夥伴，也吸引國內外旅客的青睞，有許多遊客喜歡逛市場買油飯當早餐。

招牌商品是鴨肉油飯和純肉貢丸。鴨肉油飯每天手工現做，選用花東無毒糯米、純釀胡麻油，再加上玉里養鴨場的新鮮電宰鴨肉，精心調製而成。純肉貢丸則採用豬的後腿肉，打漿後揉作成貢丸，不加硼砂及魚漿，也供批發零售及宅配。





賀田菇菇の舖子

- 📍 花蓮縣花蓮市重慶路480號
- ☎ 0989-957-126
- 🕒 週二～週日 06:30 至 11:30 (週一公休)

這是一家專業賣菇類的舖子，每日近20種菇蕈類同時上架，琳瑯滿目。攤鋪販售多種產地直送商品，新鮮又安全，包括：菇蕈類、水果彩椒、指橙、水蓮、豆芽、小黃瓜。此外，她也嚴選特殊「食」尚，如：東協料理食材，以滿足外配思鄉之情，點亮舖子的豐富性與獨特性。

親切的菇菇也提供LINE群組訂貨服務，「當天訂，當天送」，讓顧客及時享受新鮮食材。

重慶市場

角龍漁行

- 📍 花蓮縣花蓮市重慶路480號
- ☎ 0937-166-038
- 🕒 週一～週日 06:00 至 13:00 (週二公休)

手指著歷史悠久的三角立地攤鋪，一身黝黑膚色的老闆林建龍露齒而笑說，退伍後第25天就創立了「角龍漁行」。秉持著童叟無欺、顧客至上、永續經營的理念，一晃眼，35年過去，林老闆堅持以平實的價格、販售在地新鮮現撈海產，攤鋪上採用具有低溫冷藏的攤台，展售各類鮮魚海產，以維持魚貨新鮮。除服務花蓮鄉親外，也採用宅配服務全省各地喜歡新鮮海產的消費者。





韋達雞鴨

- 📍 臺東市正氣路中央市場人棟20號
- ☎ 0932-622-127
- 🕒 週二～週日 06:00 至 13:00 (週一公休)

位於中央市場的韋達雞鴨營業至今已有40年了，主要販售新鮮雞鴨、船釣鮮魚等產品。一路走來重視品質嚴選，堅持乾淨、衛生、新鮮，且服務親切。主要商品來自臺東富甲牧場的放山雞，肉質鮮甜且結實，並不定期販售臺東沿岸新鮮海鮮，是由老闆海釣而來的海味，通常會在FB上不定時公告當日最新船釣鮮魚訊息，以饗饕客。船釣鮮魚也提供市區外送到府服務。

中央市場

東振利豆腐店

- 📍 臺東市正氣路中央市場人棟50號
- ☎ 0932-099-416
- 🕒 週二～週日 06:00 至 12:00 (週一公休)

位於中央市場的「東振利」，是在地的老字號攤鋪，經營超過45年，已傳承4代。它們的豆腐、豆乾等產品皆通過豆製品製造業稽查，乾淨衛生、品質穩定、口感扎實，且營養多多，深受婆婆媽媽們的喜愛。

遵循古法自製的豆腐，除了在市場零售外，並接受批發訂單，將新鮮豆腐配送臺東許多知名店家。攤鋪上也有其他豆製品如豆乾、豆皮、豆包等，多元豐富。





隆盛商號

- 📍 臺東市正氣路中央市場人棟112號
- ☎ 0955-058-625
- 🕒 週二～週日 06:00 至 12:00 (週一公休)

只賣臺東豬的「隆盛商號」在中央市場頗負盛名，攤主阿琴姊從事生鮮豬肉的生意已經30幾年了。她每天都要去肉品市場批貨，且都挑選至少兩百斤以上的豬隻，因為那種豬肉比較好吃。

除慎選豬隻來源，她對於環境衛生、確保品質也不馬虎，在攤位上裝設冷藏設備，以確保肉品新鮮度。因應顧客需求，也販售獨家祕方自製的香腸、鹹豬肉等商品。歡迎大家到臺東抽空來市場逛逛！

中央市場

和美蚊帳行（和美寢具）

- 📍 臺東市光明路224號（天棟7號）
- ☎ 0910-488-376
- 🕒 08:00 至 21:00（無特定公休日）

過去因為家家戶戶裝設電燈，蚊蟲的趨光性使得夜晚需要蚊帳，於是和美蚊帳行展開了50多年、3代聯手經營的歲月。

當經營逐漸上軌道，陸續增加銷售寢具、棉被等品項，都是在自家的手工棉被工廠生產，後期又增加務農用的遮陽包巾、帽子、袖套、工作服等產品。

總之，凡是與睡覺有關的、農作的衣料品、傳統嫁妝等，店裡都有販賣，是在地人籌辦嫁妝的首選。



市集美學導入 · 攤鋪位優化 · 綠色低碳輔導 疫後強化產業體質升級轉型 市集優化輔導



輔導標的

市集美學導入 30處
每處市集經費上限200萬

協助傳統市集整體形象升級，提高市集美學質感
(如：閒置空間美化、優化市集意象、市集攤招美化)

攤鋪位優化 150處
每攤經費20萬，並須自籌款2.5萬

優化輔導攤鋪，打造示範攤鋪
(如：攤鋪美感創新、商品質感升級、提升營業衛生)

綠色低碳輔導 10處
每處市集經費50萬

輔導傳統市集導入低碳經營，強化綠色經營作為
(如：導入使用重複清洗餐具、廢油廢水處理、廚餘回收、空氣清淨(靜電油煙)、節能節水…等)

輔導對象

全國列管市場及列管夜市之市集與攤鋪

申請方式

- 1 縣市政府統一函文申請
- 2 自理組織/攤鋪商自行申請

詳細申請方式與簡章，請參閱經濟部中部辦公室網站公告資訊
<https://www.cto.moea.gov.tw/> 或致電 0800-688818



快樂^e菜市仔

傳統市場與攤商專業期刊

Fresh & Lohas



經濟部中部辦公室

南投縣南投市省府路4號

049-2359171（代表線）

www.cto.moea.gov.tw



經濟部中部辦公室社團